Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:
8 Eigelbe
50 g Zucker
20 g Vanillezucker
0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

Zubereitung:
Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen (80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.